

Bodas
FAUNIA



BODAS 2017



BODAS 2017

CELEBRA UNA BODA INOLVIDABLE EN UN ESPACIO ÚNICO

En primer lugar queremos agradeceros que hayáis pensado en nosotros para la organización de un evento tan importante como es la celebración de vuestra boda.

En este dossier podéis encontrar toda la información de los servicios, opciones y tarifas que ofrecemos.

Contamos con diferentes menús a partir de 97,50€ que pueden ser totalmente personalizados, combinados o modificados de acuerdo a vuestros gustos, preferencias y presupuesto.

Disponemos de diferentes salones, jardines y espacios exclusivos para la organización de vuestro cóctel de bienvenida, banquete y posterior fiesta.

Os invitamos a concertar una cita previa con el Departamento de Eventos para conocer nuestras instalaciones y detallaros todas las opciones para vuestra celebración así como prepararos un presupuesto personalizado sin compromiso.

Puedes contactar con nosotros llamando al 902.535.545 o 672.165.200 y en el correo eventos@faunia.es

Celebrar vuestra boda en Faunia es la opción ideal para que ese día sea inolvidable.

¡Os esperamos!

Departamento de Eventos – Faunia
Parques Reunidos



BODAS 2017

CELEBRA UNA BODA INOLVIDABLE EN UN ESPACIO ÚNICO

En primer lugar queremos agradeceros que hayáis pensado en nosotros para la organización de un evento tan importante como es la celebración de vuestra boda.

En este dossier podéis encontrar toda la información de los servicios, opciones y tarifas que ofrecemos.

Contamos con diferentes menús a partir de 97,50€ que pueden ser totalmente personalizados, combinados o modificados de acuerdo a vuestros gustos, preferencias y presupuesto.

Disponemos de diferentes salones, jardines y espacios exclusivos para la organización de vuestro cóctel de bienvenida, banquete y posterior fiesta.

Os invitamos a concertar una cita previa con el Departamento de Eventos para conocer nuestras instalaciones y detallaros todas las opciones para vuestra celebración así como prepararos un presupuesto personalizado sin compromiso.

Puedes contactar con nosotros llamando al 902.535.545 o 672.165.200 y en el correo eventos@faunia.es

Celebrar vuestra boda en Faunia es la opción ideal para que ese día sea inolvidable.

¡Os esperamos!

Departamento de Eventos – Faunia
Parques Reunidos



BODAS 2017

CÓCTEL DE BIENVENIDA

A elegir entre

Aperitivos Fríos

Mini Saladitos
Bombón Melón con Jamón
Salmorejo de Cerezas y Crujiente Ibérico
Ceviche de Dorada con Mango y Aguacate
Coca de Cristal con Tartar de Chicharro
Granizado de Sandía y Queso Feta con Fresas
Temakis de Salmón Marinado
Anchoa del Cantábrico con Escalivada y Focaccia
Rollito de Morcilla y Manzana con Cacahuets
Salmón Ahumado en Tosta de Remolacha
Hojas de Ibérico, Higos, Gorgonzola y Nueces
Bombón de Foie y Frutas Tropicales
Tabla de Quesos Cremosos con Frutas
Mousse de Foie con Migas Camperas
Gazpacho Thai con Berberechos
Lomo Ibérico y Queso Curado Manchego

Aperitivos Calientes

Dim Sum de Langostinos y Secreto Ibérico
Croquetas Artesanas
Pulpo Ahumado con Romescu
Miniburguer de Gambas
Tempura de Langostinos con Verduritas y su Jugo
Brocheta de Pollo Satay con Leche de Coco y Lima
Huevo de Codorniz Poché con Avruga
Kimuchi de Zamburiñas y Lima
Tortitas de Camarones
Mejillón Gratinado y Mantequilla de Cebollino
Tempura de Calamar y Verduritas
Chupito de Brandada de Bacalao con Pisto
Chupito de Parmentier y Chistorra Crujiente

BODAS 2017

MENÚ I

Cóctel de Bienvenida

8 aperitivos (60 minutos)

Lomo de Merluza en Court Bouillon de Hinojo con Gambas Ahumadas y Tallarín de Sepia

Sorbete de Cerezas con Kirsch

Tournedó de Solomillo Ibérico con Salsa Cumberland y Patatas Bourdiere

Capricho de Jijona con Mousse de Turrón y Crujiente de Praliné

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Nubiola Chardonnay

Vino Tinto Monólogo Crianza

Cava Freixenet

P.V.P : 97,50€ (IVA incluido)



BODAS 2017

MENÚ II

Cóctel de Bienvenida

8 aperitivos (60 minutos)

Salmón Miso a la Naranja acompañado de Migas Marineras

Sorbete de Piña Colada

Carrillera de Ternera y Setas con Bechamel Trufada de Puerros

Dúo Cremoso de Chocolate y Albaricoque

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Nubiola Chardonnay

Vino Tinto Monólogo Crianza

Cava Freixenet

P.V.P : 99€ (IVA incluido)



BODAS 2017

MENÚ III

Cóctel de Bienvenida

10 aperitivos (60 minutos)

Turbante de Lubina con Navajas y Hojaldre al Toque Ahumado

Sorbete de Cactus con Limón Verde

Presa Ibérica a Baja Temperatura con Crema Gouda y Manzana

Dulce de Torrija con Caviar de Fresa y Baño de Chocolate

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Nubiola Chardonnay

Vino Tinto Monólogo Crianza

Cava Freixenet

P.V.P : 102,30€ (IVA incluido)



BODAS 2017

MENÚ IV

Cóctel de Bienvenida

10 aperitivos (60 minutos)

Bacalao Trufado con Sopa Cantonesa de Cangrejo

Sorbete de Mandarina al Vodka

Cochinillo Rustido con Mermelada acompañado de Patatas Asadas con Ajo y Romero

Tiramisú Faunia

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Nubiola Chardonnay

Vino Tinto Monólogo Crianza

Cava Freixenet

P.V.P : 105,05€ (IVA incluido)



BODAS 2017

MENÚ

Cóctel de Bienvenida

10 aperitivos (60 minutos)

Rodaballo con Setas y Langostinos

Sorbete de Mandarina al Vodka

Tournedó de Solomillo de Buey con Foie y Perigaux con Patatas Gratén

Mousse Blanca de Violetas y Frambuesas

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Nubiola Chardonnay

Vino Tinto Monólogo Crianza

Cava Freixenet

P.V.P : 111,10€ (IVA incluido)



BODAS 2017

MENÚ VI

Cóctel de Bienvenida

10 aperitivos (60 minutos)

Rape con Risotto de Gambas al Pesto

Sorbete de Piña Colada con Malibú

Paletilla de Cordero Lacada con Especias y Patatas Clásicas

Brownie en Cúpula Blanca

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Nubiola Chardonnay

Vino Tinto Monólogo Crianza

Cava Freixenet

P.V.P : 115,50€ (IVA incluido)



BODAS 2017

SUGERENCIAS

- ✓ Salmorejo de Cerezas y Tartar de Gambas con Geleé de Ibérico
- ✓ Ensalada de Langostinos con Crema de Piñones y Tomates Secos
- ✓ Ensalada Marina de Cangrejo con Aguacate, Gambas y Tomatitos Sunblush
- ✓ Ravioli Ibérico de Cigalas y Habitas con un toque de Tinta Fresca
 - ✓ Gyozas de Carabineros y Verduras
 - ✓ Tartar de Atún de Almadraba

BODAS 2017

MENÚS INFANTILES

MENÚ I

Pasta a la Boloñesa
Suprema de Pollo con Patatas
Tarta de Chocolate y Trufa con Helado
Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

PVP : 36€ (10% IVA incluido)

MENÚ II

Entremeses Fríos y Calientes
Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas Fritas
Tarta de Fresa y Nata con Helado
Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

PVP: 39€ (10% IVA incluido)

MENÚ III

Lasaña de Carne con Bechamel
Solomillo de Ternera con Patatas Gajo
Tarta San Marcos con Helado
Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

PVP: 42€ (10% IVA incluido)



BODAS 2017

SERVICIOS INCLUIDOS

Todos los banquetes que se celebren en nuestras instalaciones tienen incluidas las siguientes atenciones:

- ✓ Menú Degustación para 6 comensales, en banquetes inferiores a 100 comensales, la degustación será gratuita para 2 personas.
 - ✓ Menús adaptados para invitados con alergias e intolerancias alimenticias
- ✓ Decoración con centros de flores naturales para las mesas, a elegir por los novios entre varias opciones
 - ✓ Impresión de minutas y listados de invitados para el banquete
 - ✓ Confección del protocolo
- ✓ Mantelería a elegir por los novios entre varias opciones y sillas vestidas con fundas
 - ✓ Figura Nupcial para el corte de la tarta
- ✓ Parking gratuito para todos los invitados y posibilidad de recoger los vehículos al día siguiente de la celebración sin coste adicional.
- ✓ Atención personalizada: Un solo interlocutor responsable para gestionar todas las necesidades de vuestro evento.

BODAS 2017

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS CON CARGO

MÚSICA

Disponemos de servicios de discoteca – móvil para cualquiera de nuestros espacios. Trabajamos con una empresa avalada por su extensa experiencia en el sector. Vuestro DJ adaptará la música de la velada a los gustos y preferencias que le hayáis señalado con antelación.

PVP 2 horas: 605 €

Hora adicional: 242 €

(SGAE y 21% IVA incluido)

BARRA LIBRE

2 horas: 22€/ comensal adulto

Hora adicional: 6,50€ / comensal adulto

Bebidas disponibles: J&B, Ballantines, White Label, Cutty Sark, Cacique, Negrita, Barceló, Bacardí, Larios, Beefeater, Smirnoff, Baileys, Ponche, Martini, Licores de Frutas



BODAS 2017

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS CON CARGO

- ✓ Cortador de Jamón durante el Cóctel de Bienvenida
 - ✓ Decoración floral personalizada
- ✓ Ampliación de Barra Libre – Cócteles & Gin Tonics Premium
 - ✓ Proyección, pantalla, cañón y técnico de sonido
 - ✓ Servicio de Recena
 - ✓ Servicio de Monitores Infantiles
- ✓ Utilización de diferentes espacios para la celebración

(consultar condiciones y precios)



CEREMONIAS CIVILES

Opción I - Completa

El servicio incluye:

- ✓ Montaje de mobiliario (mesa, sillas vestidas) en el espacio elegido
- ✓ Sistema de megafonía y técnico
- ✓ Personal especializado que te ayudará a gestionar la ceremonia y adaptarla a tu gusto en lecturas, músicas
- ✓ Oficiante para la ceremonia

El personal que os organiza la ceremonia os asesorará y explicará las posibilidades para personalizar vuestra celebración, pero no se ocupan de las gestiones legales previas del expediente matrimonial ni de su ratificación.

Precio: 850 € (21% IVA incluido)

Opción II – Sólo Montaje

El servicio incluye:

- ✓ Montaje del mobiliario (mesa, sillas vestidas) en el espacio elegido
- ✓ Sistema de megafonía y técnico

En este caso será la pareja quien deberá ocuparse de la preparación de la ceremonia, desarrollo de la misma y contar con una persona que ejerza el día del evento como maestro de ceremonias.

Precio: 500 € (21% IVA incluido)

BODAS 2017

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- ✓ Para la formalización de la reserva será necesaria la firma del contrato y el pago de una señal de 25% de los servicios contratados
- ✓ El contrato se realizará en base al precio del menú más económico de este dossier nupcial (precios vigentes para bodas celebradas en 2017) y al número previsto de invitados como orientación.
- ✓ Tras la realización de la degustación (3 meses antes de la boda aproximadamente), se realiza un segundo pago del 50% de los servicios reservados en contrato
- ✓ El total de los invitados así como el resto de los servicios contratados, deberán confirmarse a Faunia Eventos por escrito 15 días antes de la boda.
- ✓ Transcurrido este plazo y para las cancelaciones de comensales que se realicen con menos de 72 horas al día de la boda, se facturará el 100% del importe del menú, así como aquellos invitados que no se presenten a la celebración.
- ✓ El pago final, con todos los conceptos y precios ya ajustados según lo elegido por los novios, se realizará 72 horas antes del evento, mediante transferencia bancaria
- ✓ La empresa se reserva el derecho, en caso necesario, de modificar los platos (se les avisará previamente)
- ✓ Consultar otras opciones y formas de pago

BODAS 2017

UBICACIÓN

Estamos ubicados en Madrid, a 5 minutos de Conde de Casal.
Acceso desde M-30, M40, M45 y A3

